

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fagioli con il cavolo nero

Tradizione: Roccasecca (FR), Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pane	400 g
Cavolo nero	1
Fagioli bianchi secchi	200 g
Patate	2
Cipolla	1
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiaini
Pomodori freschi	alcuni
Sale	

Preparazione

- 1 In una grande padella mettete a soffriggere la cipolla nell'olio, finché non sia dorata, quindi aggiungete i pomodori sbucciati, le patate tagliate a tocchi grossolani ed il cavolo nero tritato fino.
- 2 Lasciate bollire per circa un'ora, poi aggiungete i fagioli passati, precedentemente bolliti in acqua salata.
- 3 Fate bollire ancora per circa quindici minuti, poi versate il contenuto della padella sul piatto di portata o nella zuppiera, dove avrete precedentemente sistemato le fette di pane casereccio.
- 4 Il piatto è buono caldo, ma c'è chi lo preferisce tiepido, a temperatura ambiente (la sera, se si è cotta a ora di pranzo). Una variante, a chi piace, uno spicchio di peperoncino nel soffritto.